

# Bols aux crevettes à la mexicaine

avec riz coloré et sauce rouge

Familiale

30 minutes



Crevettes



Farine tout usage



Assaisonnement mexicain



Concentré de bouillon de légumes



Poivron



Poivron vert



Maïs en conserve



Riz basmati



Crème sure



Coriandre



Lime



Base pour sauce tomate

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

*Fumé, sucré et épicé réunis pour une parfaite saveur tex-mex!*

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, zesteur, casserole moyenne, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Poivron	160 g	320 g
Poivron vert	200 g	400 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Lime	1	1
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire cuire le riz

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **riz** soit grillé. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## Faire cuire les crevettes

Réduire à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** à la même poêle, puis les **crevettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle ; pour 4 personnes, faire cuire les crevettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!) Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*. Réserver les **crevettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Préparer

Pendant que le **riz** cuit, évider les **poivrons** et les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement le **coriandre**. Égoutter et rincer le **maïs**. Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Dans un petit bol, ajouter la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**.



## Préparer la sauce

Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Saupoudrer de **farine**, puis ajouter la **base pour sauce tomate** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Fouetter le tout pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter le **concentré de bouillon** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu moyen-élevé, puis baisser à feu moyen-doux. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer du feu. Ajouter les **crevettes**, puis remuer pour enrober.



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons** et la **moitié** du **maïs** (tout le maïs pour 4 personnes). Faire cuire de 3 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**. Réserver les **légumes** dans un grand bol et couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Ajouter le **riz** au grand bol contenant les **légumes**. Bien mélanger. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **crevettes** et napper de **sauce rouge**. Garnir d'**un souçon** de **crème à la lime**. Parsemer de **coriandre** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!